

# Pinsa aux poireaux caramélisés et bacon

| PORTIONS                                     | PRÉPARATION | CUISSON   |
|----------------------------------------------|-------------|-----------|
| 4                                            | 10 min      | 29-31 min |
| MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :           |             |           |
| DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE |             |           |



RECETTE CRÉÉE PAR  
Vincent Rodier, Chef Exécutif



## Liste d'ingrédients



Pinsa snack 53031  
Quantité : 4

6 Tranches de bacon épais

2 Poireaux, tranchés

1 c. à soupe Huile d'olive

½ c. à thé Poudre d'ail

¼ tasse Mascarpone

1 ½ tasses Mozzarella râpée

¼ tasse Parmesan râpé

## Préparation

### ÉTAPE 1

Verser un filet d'huile d'olive sur la pinsa et saupoudrer de poudre d'ail.

### ÉTAPE 2

Pré cuire la pinsa directement sur la grille du four pendant 5 min à 298°C (570°F).

### ÉTAPE 3

Couper le bacon en morceaux de 1,5 cm. Dans une grande poêle à feu moyen, le cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 8 min. Transférer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

### ÉTAPE 4

Laisser une fine couche de gras de bacon dans la poêle. Ajoutez les poireaux et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 12 min. Retirer du feu et réserver.

### ÉTAPE 5

Étaler le mascarpone sur toute la surface de la pinsa. Ajouter la moitié de la mozzarella, puis les poireaux et le bacon. Parsemer de parmesan et du reste de la mozzarella.

### ÉTAPE 6

Cuire la pinsa directement sur la grille du four pendant 4 à 6 min à 298°C (570°F).